



## Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Klasifikasi.....	1
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
6 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
9 Pengambilan contoh .....	2
10 Cara uji .....	2
11 Syarat pengemasan.....	3
12 Syarat penandaan .....	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori tuna dalam media air garam .....	4
Bibliografi .....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian sensori tuna dalam media air garam.....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tuna dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2712-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Ikan tuna dalam kaleng–Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, pengambilan contoh, cara uji serta pengemasan dan syarat penandaan untuk ikan tuna dalam kaleng.

Standar ini berlaku untuk ikan tuna dalam kaleng dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika–Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika–Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 01-2712.2-2006, *Ikan tuna dalam kaleng –Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2712.3-2006, *Ikan tuna dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### ikan tuna dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku tuna (*Thunnus, sp*) segar atau beku yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan dan pemotongan, pencucian, pengukusan, pendinginan, pembersihan, pemotongan, seleksi daging, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pemeraman, seleksi dan pengepakan, pengemasan

### 4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.



## 5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**5.1** Bahan baku ikan tuna dalam kaleng sesuai SNI 01-2712.2-2006, *Ikan tuna dalam kaleng –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

**5.2** Persyaratan bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

## 6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan tuna dalam kaleng sesuai SNI 01-2712.3-2006, *Ikan tuna dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

## 7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan tuna dalam kaleng ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

## 8 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik,	Angka (1–9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT anaerob	koloni/g	0
c Cemarkan Kimia: - Kadmium* - Histamin - Raksa (Hg) * - Timbal (Pb) *	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	maksimal 0.5 maksimal 100 maksimal 1 maksimal 0,4
- Bobot Tuntas, - Kehampaan - Overlap, - Headspace - Filth	% psi % - -	minimal.70 5-8 maksimal 65 1/10 tinggi kaleng 0
<b>CATATAN *)</b> bila diperlukan		

## 9 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan.*

## 10 Cara uji

### 10.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.*
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.



## 10.2 Mikrobiologi

ALT Anaerob sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

## 10.3 Kimia

- Cemaran raksa (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*
- Cemaran timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*
- Histamin sesuai SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan.*
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

## 10.4 Fisika

- Bobot tuntas sesuai dengan SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika–Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*
- Kehampaan sesuai dengan SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika–Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Overlap sesuai dengan SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika–Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Headspace sesuai dengan SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika–Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*
- Filth sesuai SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika–Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

## 11 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai dengan SNI 01-2712.3-2006, *Ikan tuna dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

## 12 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk tuna dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Lembar penilaian sensori tuna dalam media air garam**

**Tabel A.1 Lembar penilaian sensori tuna dalam media air garam**

Nama panelis : .....

Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi		Nilai	Kode contoh				
<b>A Media</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1 Kenampakan</b>							
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, cerah, encer.	9						
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, kurang cerah, encer.	8						
• Kurang jernih, bersih, kekuningan ada endapan krem sudah pudar, encer.	7						
• Kurang jernih, bersih, kekuningan, endapan krem pudar, encer.	6						
• Agak keruh, endapan berwarna kecoklatan, mengental.	5						
• Kurang jernih, kekuningan, pudar, endapan kecoklatan, sedikit mengental.	3						
• Keruh sekali, endapan coklat dan mengental.	1						
<b>2 Bau</b>							
• Segar, harum tanpa bau tambahan.	9						
• Segar, kurang harum.	8						
• Kurang segar, kurang harum.	7						
• Netral.	6						
• Agak busuk, sedikit asam.	5						
• Busuk dan asam.	3						
• Busuk dan asam tajam.	1						
<b>3 Rasa</b>							
• Gurih, enak, sedikit asin.	9						
• Kurang gurih, enak, sedikit asin.	8						
• Netral.	7						
• Sedikit basi, bau asam.	5						
• Basi dan asam.	3						
• Basi dan asam tajam.	1						



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>B Ikan</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	9					
• Utuh ada sedikit serpihan, rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	8					
• Banyak serpihan, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, sedikit kurang cemerlang.	7					
• Banyak serpihan, kurang bersih, terdiri dari daging putih dan daging merah, warna krem kecoklatan, kurang kecoklatan.	6					
• Serpihan semua, tercampur daging merah, cukup banyak warna kecoklatan, pudar.	5					
• Agak hancur, tercampur daging merah, cukup banyak warna coklat kusam.	3					
• Hancur, daging merah, cukup banyak sekali warna coklat kusam.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Segar, harum khas ikan tuna kaleng.	9					
• Kurang segar, harum ikan tuna kaleng.	8					
• Kurang segar, kurang harum, khas ikan tuna kaleng hampir hilang.	7					
• Kurang segar, netral.	6					
• Tidak segar, basi, sedikit asam.	5					
• Sudah busuk dan asam.	3					
• Busuk dan asam meningkat.	1					
<b>3 Rasa</b>						
• Enak, gurih, rasa ikan segar.	9					
• Enak, sedikit kurang gurih.	8					
• Kurang enak, kurang gurih.	7					
• Kurang enak, mendekati netral	6					
• Tidak enak, hambar.	5					
• Tidak enak, terasa basi.	3					
• Basi meningkat.	1					
<b>4 Tekstur</b>						
• Padat, sangat kompak.	9					
• Padat, kompak.	8					
• Padat, sedikit kompak.	7					
• Padat, kurang kompak.	6					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek, tidak kompak.	3					
• Lembek sekali.	1					



## Bibliografi

*Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 3, Anaerobic Plate Count.*

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.*

*Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.*











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)